mx Instrucciones de funcionamiento
us Operating instructions
fr Mode d'emploi
nl Gebruiksaanwijzing

BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000594052 D

www.bosch-home.com

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

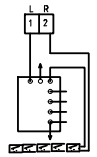
E-Nr PCQ715M90V | FD

TIPO: HSE-S7F4V30 | CLASSE: II 2,3 CATEG.: 3 | 110/240 V ~

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR | 50/60 Hz

FOGAO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR | 0,0344/0,0158 A

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRAPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	1		4,00
TOTAL		0	11,50



GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa
ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EN ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

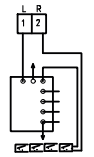
E-Nr PCP615A90V | FD

TIPO: HSE-S6F4010 | CLASSE: II 2,3 CATEG.: 3 | 110/240 V ~

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR | 50/60 Hz

FOGAO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR | 0,0344/0,0158 A

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRAPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	0		
TOTAL		0	7,50



GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa
ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EN ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

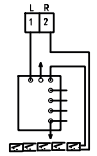
E-Nr PCQ715A80V | FD

TIPO: HSE-S7F4V10 | CLASSE: II 2,3 CATEG.: 3 | 110/240 V ~

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR | 50/60 Hz

FOGAO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR | 0,0344/0,0158 A

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRAPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	1		4,00
TOTAL		0	11,50



GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa
ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EN ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

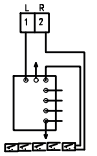
E-Nr PCQ715A90V | FD

TIPO: HSE-S7F4V10 | CLASSE: II 2,3 CATEG.: 3 | 110/240 V ~

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR | 50/60 Hz

FOGAO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR | 0,0344/0,0158 A

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRAPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	1		4,00
TOTAL		0	11,50



GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa
ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EN ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

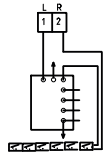
E-Nr PCT915B91V | FD

TIPO: HSE-S9F4U30 | CLASSE: II 2,3 CATEG.: 3 | 110/240 V ~

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR | 50/60 Hz

FOGAO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR | 0,0344/0,0158 A

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL kJ/h	kW
AUXILIAR	2		1,00
SEMIRRAPIDO	2		1,75
RÁPIDO	0		
DOBLE LLAMA	2		3,30
TOTAL		0	12,10



GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa
ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EN ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

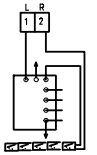
E-Nr PCR915B91V | FD

TIPO: HSE-S9F4W30 | CLASSE: II 2,3 CATEG.: 3 | 110/240 V ~

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR | 50/60 Hz

FOGAO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR | 0,0344/0,0158 A

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRAPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
DOBLE LLAMA	1		4,60 / 5,00
TOTAL		0/0	12,10 / 12,5



GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa
ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EN ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

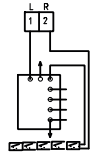
E-Nr PCR915M91V | FD

TIPO: HSE-S9F4W30 | CLASSE: II 2,3 CATEG.: 3 | 110/240 V ~

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR | 50/60 Hz

FOGAO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR | 0,0344/0,0158 A

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRAPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
DOBLE LLAMA	1		4,60 / 5,00
TOTAL		0/0	12,10 / 12,5



GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa
ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EN ESPANHA

Contenido

Indicaciones de seguridad 4
Su nuevo aparato 6
Quemadores. 7
Encendido manual 7
Encendido automático 7
Sistema de seguridad 8
Apagar un quemador 8
Niveles de potencia 8
Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch) 9
Advertencias 9
Recipientes apropiados. 10
Accesorios 11
Parrilla wok adicional. Recipiente wok. 11
Parrilla cafetera adicional 11
Simmer plate. 11
Simmer cap 11
Consejos de cocinado 12
Advertencias de uso. 13
Limpieza y mantenimiento 14
Limpieza 14
Productos inadecuados 14
Mantenimiento 14
Anomalías 15
Servicio de asistencia técnica 16
Condiciones de garantía 16
Información técnica 17
Medio ambiente 18

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas.

Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de instalación.

Este aparato sólo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de instalación.

No manipule el interior del aparato. Si es preciso, llame a nuestro Servicio Técnico.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si éste cambia de dueño.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de los aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras calienta grasas o aceites. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si alguna de las perillas de control no se puede girar, no la fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción. ¡Peligro de electrocución!

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato empotrado en un mueble.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

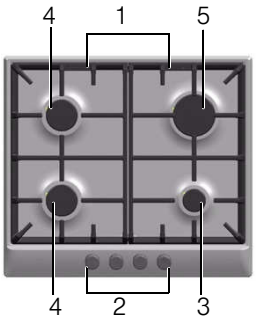
Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

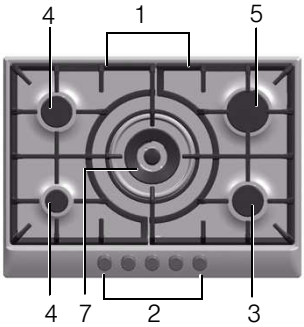
Los gráficos representados en estas instrucciones de instalación son orientativos.

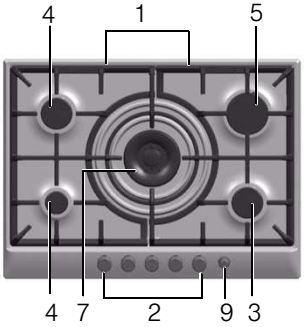
El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

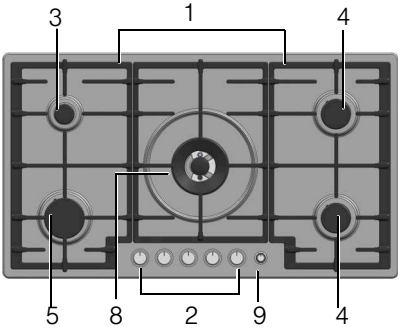
Si el cable de alimentación se daña sólo podrá ser reemplazado por el fabricante del centro de servicio autorizado.

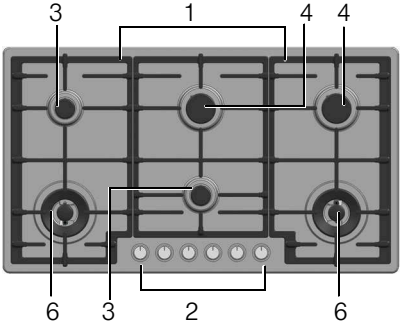
Su nuevo aparato











1 Parrillas
2 Perillas de control
3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW
4 Quemador semi-rápido de hasta 1.75 kW
5 Quemador rápido de hasta 3 kW
6 Quemador wok de doble llama de hasta 3.3 kW
7 Quemador wok de triple llama de hasta 4 kW
8 Quemador wok de doble llama dual de hasta 5 kW
9 Main Switch (opcional)

Quemadores de gas
Funcionamiento

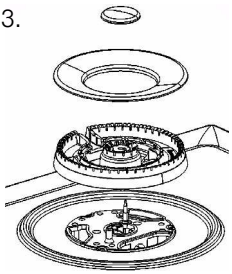
Fig. 1.

Cada perilla de control de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Para un correcto funcionamiento del aparato, es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. Fig. 2-3.

Fig. 2.

Fig. 3.



Encendido manual

1. Presione la perilla de control del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.

2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (antorcha, cerillos, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

1. Presione la perilla de control del quemador elegido y gírela hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia.

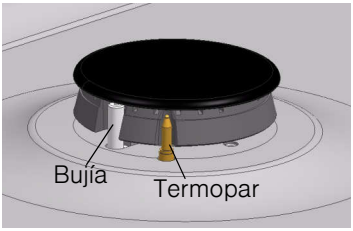
Mientras la perilla de control está presionada, se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende (ya no es necesario mantener la perilla de control presionada).

2. Gire la perilla de control a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire la perilla de control a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez, mantenga la perilla de control presionada durante más tiempo (hasta 10 segundos).

¡Atención! Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Sistema de seguridad



Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente. Para garantizar que este dispositivo esté activo, encienda el quemador con normalidad y, sin soltar la perilla de control, manténgala presionada firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagar un quemador

Gire la perilla de control correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

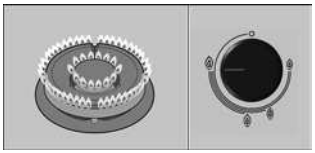
Niveles de potencia

Las perillas de control progresivas le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

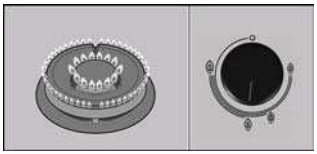
Posición	O	Perilla de control cerrada
Llama grande		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura o capacidad mínima

En el caso de los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

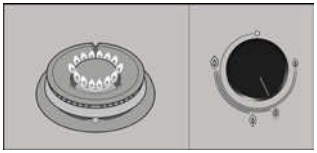
Los niveles de potencia posibles son:



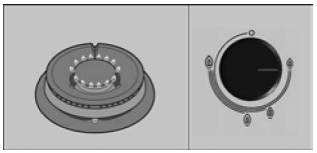
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.

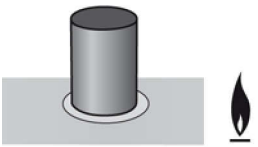


Llama interior a la máxima potencia.

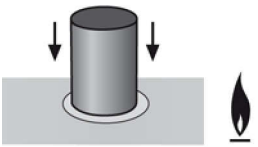


Llama interior a la mínima potencia.

Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch)



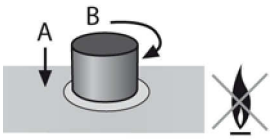
La placa de cocción puede disponer de un interruptor principal, que corta el paso de gas general, y apaga todos los quemadores a la vez. Este interruptor es muy práctico si se tienen niños en casa, o si por algún motivo tiene que apagar rápidamente todos los quemadores.



Para bloquear la placa de cocción:

Presione el interruptor principal.

Todos los quemadores que están encendidos se apagan. La placa de cocción se bloquea.



Para desbloquear la placa de cocción:

1. Coloque todas las perillas de control en la posición de apagado.

2. Presione y gire el interruptor principal en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope. Se abre el paso de gas general.

Ya puede utilizar la placa de cocción con normalidad.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador, es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores, esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento, irán desapareciendo.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna

anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.

Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural, o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre la perilla de control de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador wok	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

Recipiente wok

El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.

En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.

En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además

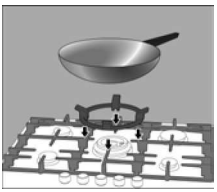
requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.

Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

Accesorios

Según el modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

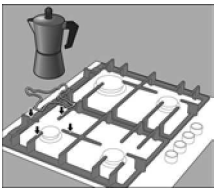
Parrilla wok adicional Recipiente wok



Parrilla wok adicional: para utilizar exclusivamente en quemadores de doble y triple llama con recipientes de base cóncava.

El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la cubierta. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.

Parrilla cafetera adicional



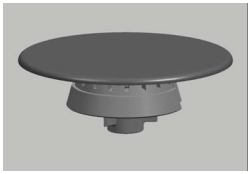
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Simmer plate

Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.

Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.

Simmer Cap



Quemador exclusivamente indicado para cocinar en la potencia mínima. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

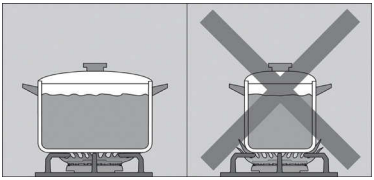
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte - Fuerte	Medio	Lento
Quemador wok	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Quemador rápido	Escalopas, bistec, tortilla española, frituras.	Arroz, bechamel, ragout.	Cocción al vapor: pescado, verduras.
Quemador semi-rápido	Papas al vapor, verduras frescas, purés, pastas.	Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisados delicados.	
Quemador auxiliar	Cocer: guisados, arroz con leche, caramelo.	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.

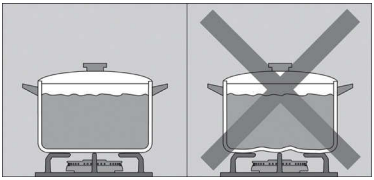
Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



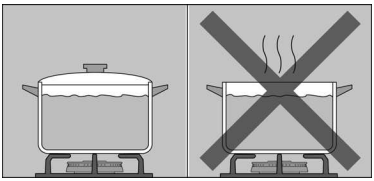
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

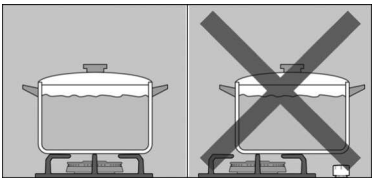


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcarse.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

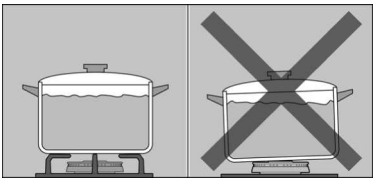


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



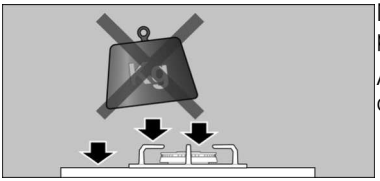
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcarse.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a las perillas de control. Estas pueden resultar dañadas debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.



No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso..

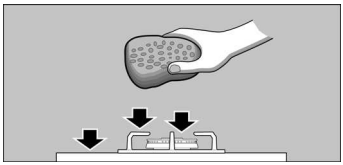
Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y luego serán más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.



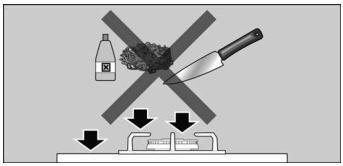
Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de soportes de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los soportes pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Siempre seque completamente los quemadores y las parrillas. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

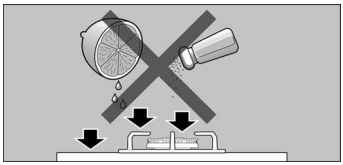
Productos inadecuados



No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, espátula o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento



Limpie al instante los líquidos que se derramen, se ahorrará esfuerzos innecesarios.

No deje líquidos ácidos (jugo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

Debido a las altas temperaturas que soporta, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (aros de las placas eléctricas, placa de recolección de grasa, contorno de quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

El limpiador de acero inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de las perillas de control. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso. El interruptor automático o diferencial se disparó.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo. Comprobar en el cuadro general de control si se disparó el interruptor automático o diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas. El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Comprobar que las tapas están bien colocadas. Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas. Las ranuras del quemador están sucias.	Colocar correctamente las piezas. Limpiar las ranuras del difusor.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. Si el gas proviene de un tanque, comprobar que no está vacío.	Abrir las posibles llaves intermedias. Cambiar el tanque de gas.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto. Mal acoplamiento del tanque. Posible fuga de gas.	Cerrar los grifos. Comprobar que el acoplamiento es perfecto. Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	No ha mantenido la perilla de control presionada el tiempo suficiente. Las ranuras del difusor están sucias.	Una vez encendido el quemador, mantener la perilla de control presionada unos segundos más. Limpiar las ranuras del difusor.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

INFORMACIÓN TÉCNICA

		Quem. auxiliar	Quem. rápido	Quem. semi-rápido	Quem. triple llama	Quem. doble llama	Quem. doble llama dual
Capacidad térmica		**1,0 kW**	**3,0 kW**	**1,75 kW**	**4,0 kW**	**3,3 kW**	**4,6/5,0 kW**
Modelo	**PCP615A90V**	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**
	PCQ715A80V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715A90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715M90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCR915B91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCR915M91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCT915B91V	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**
Opciones de regulación		**GAS NATURAL G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa**					
		GAS LP G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Características eléctricas		**110 / 240 V~ 50 / 60 Hz 0,0344 / 0,0158 A**					

NOTA: Este producto opera con gas L.P. Las capacidades térmicas de los quemadores son para ambos gases (L.P. y Natural). Si se quiere utilizar el producto con gas natural, llame a nuestro centro de servicio.

IMPORTANTE

- Coloque las parrillas y los quemadores como se indica en los esquemas donde se describe el modelo.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No utilizar como calentador de ambiente, ya que esto es peligroso.

PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE A GAS:

- ABRA LAS VENTANAS
- NO TOQUE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS
- APAGUE TODAS LAS LLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO
- LLAME INMEDIATAMENTE A LOS BOMBEROS O A SU PROVEEDOR DE GAS

PARA SU SEGURIDAD

- NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU APARATO
- INSTALE SU PRODUCTO CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DEL EMPOTRE PARA EVITAR DAÑO A SUS MUEBLES POR TEMPERATURA

Medio Ambiente

BSH Electrodomésticos se preocupa por el medio ambiente y evita contaminarlo utilizando en el empaque del producto materiales reciclables o que tengan la posibilidad de reutilizarse.

El embalaje suministrado ha protegido su equipo nuevo durante el transporte de éste hasta su hogar. Contribuya a mejorar el medio ambiente eliminando los materiales del embalaje de una manera consciente y, de ser posible, reutilícelos, ya que así generamos menos residuos y el consumo de los recursos naturales es eficiente, evitando así la tala de árboles.

¡Los viejos artefactos domésticos no son basura inservible! Un reciclaje consciente puede generar valiosas materias primas.

Contamos con su cooperación clasificando este material para su reciclaje/reutilización, en áreas destinadas de su comunidad. Le pedimos acercarse a su delegación o municipio para obtener información acerca de cómo dar destino adecuado a sus residuos.

¡Sus hijos y la naturaleza se lo agradecerán!

Table of contents

Safety precautions 20
Your new appliance 22
Burners 23
Turning the appliance on manually 23
Turning the appliance on automatically 23
Safety system 24
Turning off a burner 24
Output levels 24
Main switch/cooktop lock 25
Warnings 25
Suitable cookware 26
Accessories 27
Additional wok pan support Wok pan 27
Additional coffee maker support 27
Simmer plate 27
Simmer cap 27
Cooking tips 28
Precautions for use 29
Cleaning and maintenance 30
Cleaning 30
Unsuitable products 30
Maintenance 30
Malfunctions 31
Technical Assistance Service 32
Warranty conditions 32
Technical information 33
Environment 34

Safety precautions

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively.

All work involving installation, regulation and adaptation for other gas types must be carried out by an authorized installation technician in compliance with all applicable regulations, standards and the specifications of local gas and electricity suppliers.

We recommended contacting our Technical Assistance Service for adapting your appliance for other gas types.

When installing your new cooktop, be sure to follow the assembly instructions.

This appliance can only be installed in a well-ventilated area in accordance with applicable regulations and ventilation specifications. Do not connect this appliance to a combustion product removal device.

This appliance has been designed for home use only. Commercial or professional use is prohibited. This appliance cannot be installed on yachts or in recreational vehicles. The warranty will only be valid if the appliance is used for its intended purpose.

The location where the appliance is installed must have a fully-functioning regulation-compliant ventilation system.

Do not install the appliance in the path of drafts. This might cause the burners to blow out.

This appliance is shipped from the factory adapted for the type of gas indicated on the specifications plate. If you need to convert the appliance for a different gas type, please consult the assembly instructions.

Do not tamper with the inside of the appliance. If necessary, call our Technical Assistance Service.

Be sure to keep these operating and installation instructions and give them to the new owner if the appliance is sold.

Do not connect the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

Cooking appliance surfaces heat up during operation. Care must be taken when using these appliances. Keep children away from this appliance.

This appliance is intended only for cooking, not for heating.

Fats or oils can easily catch fire if overheated. Do not leave oils or fats unattended over heat. If they do catch fire, never use water to put the fire out. Warning: risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and turn off the burner.

In the event of a malfunction, turn off the gas and power supply to the appliance. For repairs, call our Technical Assistance Service.

If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately so it can be repaired or replaced.

Never place unstable pans on the cooktop or the burners, as they may accidentally tip over.

Do not clean the cooktop using a steam cleaner. Warning: risk of electrocution!

This appliance is Class 3 type appliance according to the EN 30-1-1 standard for gas appliances: built-in appliance.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammable materials or non-food products below or near this appliance.

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance by a responsible adult.

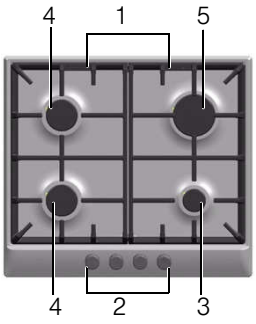
Never leave the appliance unattended during operation.

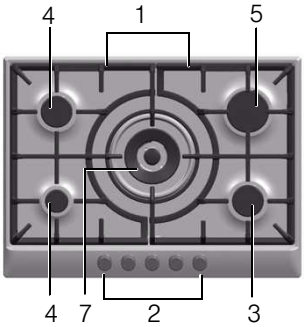
The graphics in this instruction manual are provided only as a guide.

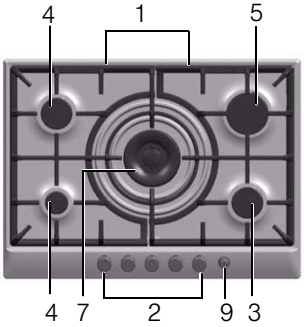
The manufacturer is exempt from all liability as a result of the failure to comply with the instructions in this manual.

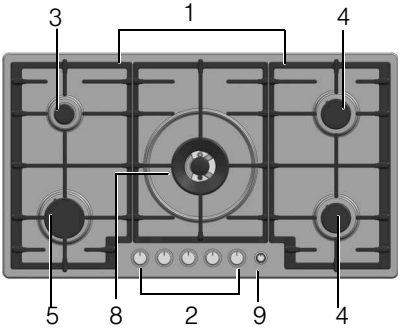
If the power cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer at an authorized service center.

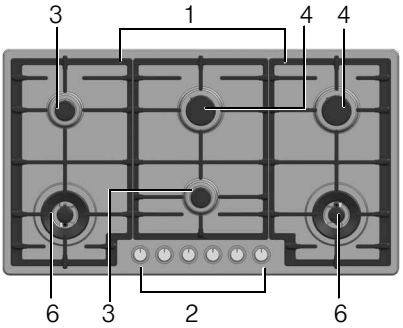
Your new appliance











1 Pan supports
2 Control knobs
3 Auxiliary burner (up to 1 kW)
4 Semi-rapid burner (up to 1.75 kW)
5 Rapid burner (up to 3 kW)
6 Double-flame wok burner (up to 3.3 kW)
7 Triple-flame wok burner (up to 4 kW)
8 Dual double-flame wok burner (up to 5 kW)
9 Main switch (optional)

Gas burner operation

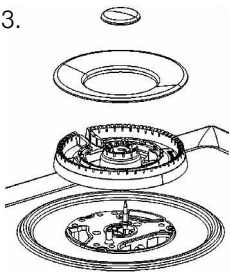
Fig. 1

Each control knob is marked to show which burner it controls. Fig. 1.

Fig. 2

Make sure all burner parts and pan supports are correctly installed in order for the appliance to work correctly. Fig. 2-3.

Fig. 3.



Turning the appliance on manually

1. Press the control knob for the selected burner and turn it counterclockwise to the desired setting.

2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Turning the appliance on automatically

If your cooktop can be switched on automatically (ignition sparkers):

1. Press the control knob for the selected burner and turn it counterclockwise to the highest setting.

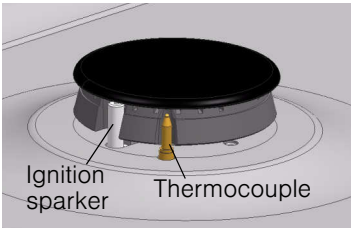
While the control knob is pressed, sparks are produced on all burners. The flame will ignite (you may then release the control knob).

2. Turn the control knob to the desired setting.

If the flame does not ignite, turn the control knob to the Off setting and repeat the above steps. This time, press and hold the control knob for a longer period of time (up to 10 seconds).

Warning! If after 15 seconds the flame does not ignite, turn off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to turn the burner on again.

Safety system



Depending on the model, your cooktop may have a safety system (thermocouple) that stops gas from flowing if the burners accidentally turn off. To ensure that this system is activated, turn on the burner as normal and, without releasing the knob, hold the control knob down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Turning off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

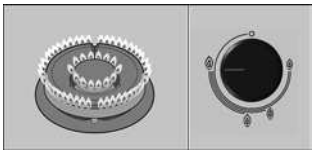
Output levels

The progressive control knobs can be used to adjust the output level from lowest to highest.

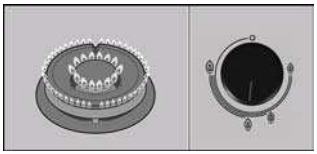
Setting	O	Control knob off
High flame		Maximum output or aperture and power on
Low flame		Minimum output or aperture

For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be adjusted separately.

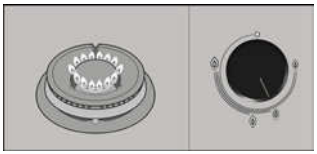
The following output levels are available:



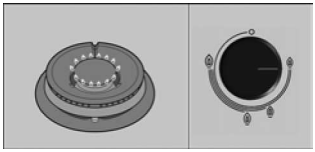
Inner and outer flame at maximum output



Outer flame at minimum output, inner flame at maximum output.

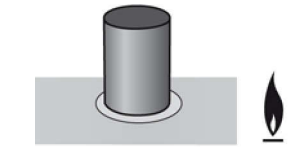


Inner flame at maximum output.

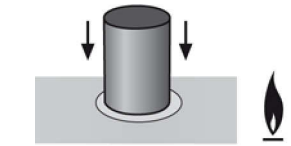


Inner flame at minimum output.

Main switch/cooktop lock



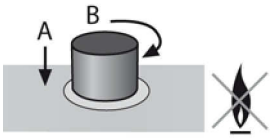
The cooktop may have a main switch that cuts off the main gas supply and turns off all the burners at the same time. This switch is very practical if there are children in the house or if for any reason all the burners must be turned off quickly.



To lock the cooktop:

Press the main switch.

This turns off any burners that are on. The cooktop is locked.



To unlock the cooktop:

1. Turn all the control knobs to the "off" position.

2. Press the main switch and turn it all the way clockwise. The main gas supply is turned on.

You can now use your cooktop normally.

Warnings

It is normal to hear a soft whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off a smell; this does not pose any risk and does not indicate a malfunction. The smell will gradually go away.

A few seconds after the burner is turned off, a sound (thud) will be produced. This is not a malfunction. It means that the safety system has been deactivated.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty, they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Make sure the ignition sparkers do not suffer any serious impact.

An orange-colored flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilled liquids, etc.

The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used.

Therefore, make sure the kitchen is well ventilated, either by keeping the natural air vents open or installing an extractor hood.

Intense and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as by opening a window, or more effective ventilation, such as by turning the extractor fan to a higher setting.

If a burner flame is accidentally blown out, turn off the burner control knob and wait at least one minute before trying to relight it.

Suitable cookware

Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

Wok pan

The wok is a type of cookware that originated in China. It is a light, round, deep frying pan, with handles and a flat or round bottom.

Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked over low heat, pan-fried or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients.

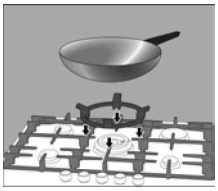
When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways to cook.

Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok.

Accessories

Depending on the model, the cooktop may include the following accessories. These can also be obtained from the Technical Assistance Service.

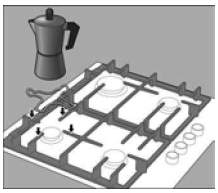
Additional wok pan support
Wok pan



Additional wok pan support: Only for use on double-flame and triple-flame burners with pans with a round base.

Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.

Additional coffee maker support



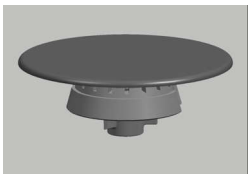
Only for use on the auxiliary burner with coffee makers or pans no more than 12 cm in diameter.

Simmer plate

This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest output setting.

Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upward, never directly over the burner. Center the pan over the accessory.

Simmer cap



Burner especially designed to cook at the lowest output setting. In order to use it, remove the auxiliary burner and replace it with the simmer cap burner.

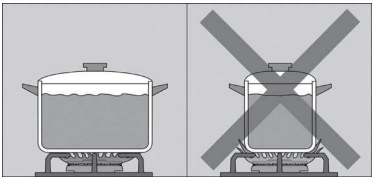
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Cooking tips

Burner	Very High - High	Medium	Low
Wok burner	Boiling, poaching, roasting, searing, Asian food (wok).	Reheating and keeping food warm: prepared and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Thin-pounded meats, steak, omelettes, fried foods.	Rice, cream sauces and stews.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, soups, pasta.	Reheating and keeping food warm: pre-cooked meals, delicate stews.	
Auxiliary burner	Cooking: stews, rice pudding, caramel.	Thawing and slow cooking: vegetables, fruit and frozen products.	Melting: butter, chocolate, gelatin.

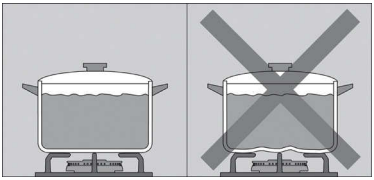
Precautions for use

The following tip will help you save energy and prevent pan damage:



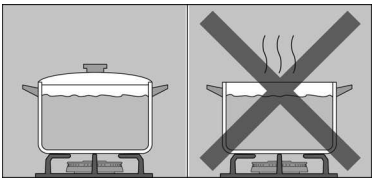
Use the right size pans for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.

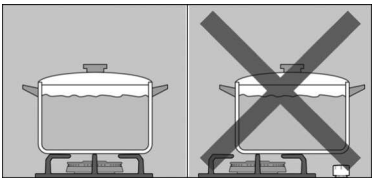


Do not use damaged pans that do not sit evenly on the cooktop. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

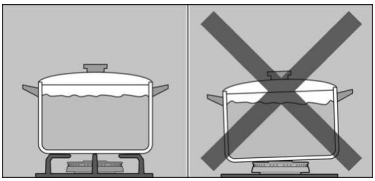


Do not cook without a lid and make sure the lid is properly placed to avoid wasting energy.



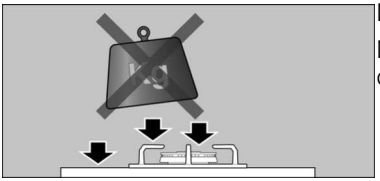
Always make sure the pan is well-centered on the burner, otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Pans should be placed on the cooktop carefully.

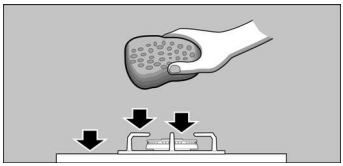


Do not strike or place excessive weight on the cooktop.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly placed before using the appliance.

Cleaning and maintenance

Cleaning



Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (burned-on food, drops of grease, etc.), however little, it will become stuck to the surface and be more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

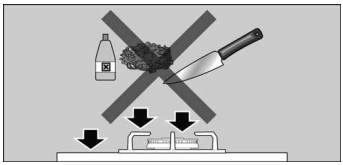
Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber feet, be careful when cleaning them. The feet may come loose and the pan support may scratch the cooktop.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp areas on the cooktop at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner covers are correctly placed on the diffuser.

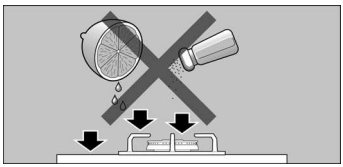
Unsuitable products



Do not use steam cleaners. This could damage the cooktop.

If your cooktop is fitted with a glass or aluminum panel, never use a knife, scraper or similar implement to clean the area where it meets the metal.

Maintenance



Always clean off any liquid as soon as it is spilled – you will save yourself unnecessary effort.

Do not leave acidic liquids (lemon juice, vinegar, etc.) on the cooktop.

Due to the high temperatures endured, the wok burner and stainless steel areas (grease drip tray, area around the burner, etc.) may change color. This is normal. After each use, clean these areas with a product suitable for stainless steel.

Stainless steel cleaner should not be used on the area surrounding the control knobs. The (printed) symbols may be wiped off.

Malfunctions

Sometimes, detected malfunctions can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, keep the following advice in mind:

Malfunction	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse. The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic switch-on function does not work.	There may be food or cleaning product residue stuck between the ignition sparkers and the burners. The burners are wet. The burner caps are not correctly positioned. The appliance is not grounded, is poorly connected or the grounding is faulty.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean. Dry the burner caps carefully. Check that the caps are correctly positioned. Contact the electrical installer.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned. The grooves on the burner are dirty.	Make sure the components are correctly positioned. Clean the grooves on the diffuser.
The gas flow does not appear normal or no gas is coming out.	The gas supply is blocked by gas valves. If the gas is supplied from a gas cylinder, make sure it is not empty.	Open all gas valves. Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas valve has been left open. Incorrect coupling of gas cylinder. Possible gas leak.	Turn off the valves. Check that the coupling is sound. Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician so that they can check and certify the installation. Do not use the appliance until you are sure that there is no gas leak in the installation or appliance itself.
The safety valves on one of the burners are not working.	The control knob was not held down long enough. The grooves on the diffuser are dirty.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer. Clean the grooves on the diffuser.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is printed on the specifications plate located on the lower section of the cooktop and on the label in the user manual.

Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those established by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Warranty claims require proof of purchase.

Warranty conditions are subject to change.

TECHNICAL INFORMATION

		Auxiliary burner	Rapid burner	Semi-rapid burner	Triple-flame burner	Double-flame burner	Dual double-flame burner
Thermal capacity		**1,0 kW**	**3,0 kW**	**1,75 kW**	**4,0 kW**	**3,3 kW**	**4,6/5,0 kW**
Model	**PCP615A90V**	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**
	PCQ715A80V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715A90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715M90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCR915B91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCR915M91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCT915B91V	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**
Regulation options		**NATURAL GAS G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa**					
		LP GAS G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Electrical characteristics		**110 / 240 V~ 50 / 60 Hz 0,0344 / 0,0158 A**					

Note: This product functions using LP gas. The stated thermal capacity of the burners applies to both types of gas (LP and natural). If you wish to operate the product using natural gas, call our service center.

IMPORTANT

- Place the pan supports and burners as shown in the diagrams that describe the model.
- Maintain the area surrounding the appliance free of flammable materials, gasoline and other flammable vapors or liquids.
- Do not use as a space heater as this may be dangerous.

FOR YOUR SAFETY

IF YOU SMELL GAS:

- OPEN THE WINDOWS
- DO NOT TOUCH POWER SWITCHES
- TURN OFF ALL FLAMES BY CLOSING THE MAIN VALVE
- CALL THE GAS LEAK HOTLINE OR YOUR GAS PROVIDER

FOR YOUR SAFETY

- DO NOT STORE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS NEAR THE APPLIANCE
- INSTALL YOUR PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE INSTALLATION GUIDE TO AVOID HEAT DAMAGE TO YOUR CABINETS

Environment

To protect the environment, BSH Home Appliances uses recyclable or reusable materials to package this product.

The packaging provided was used to protect your product for delivery to your home. Help the environment by discarding packaging materials responsibly and, if possible, by reusing them. This creates less waste and promotes the efficient consumption of natural resources, thus preventing deforestation.

Old domestic appliances are not useless junk! Responsible recycling can generate valuable raw materials.

Please help us recycle/reuse these materials by taking them to designated recycling centers in your community. For more information about proper waste disposal, contact your local recycling association or city government.

Your children and the environment will thank you!

Table des matières

Consignes de sécurité 36
Votre nouvel appareil 38
Brûleurs. 39
Allumage manuel 39
Allumage automatique 39
Système de sécurité 40
Éteindre un brûleur 40
Niveaux de chauffe 40
Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch) 41
Avertissements. 42
Récipients appropriés 42
Accessoires 43
Grille supplémentaire wok. Récipient wok . . 43
Grille supplémentaire cafetière 43
Simmer plate. 44
Simmer cap 44
Conseils pour cuisiner 44
Conseils d'utilisation. 45
Nettoyage et entretien 46
Nettoyage 46
Produits inappropriés 46
Maintenance 46
Anomalies 47
Service Technique 48
Conditions de garantie 48
Information tecnique 49
Environnement 50

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicable, ainsi que les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect des instructions de montage.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique ; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.

Le lieu où est installé l'appareil doit disposer d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche.

Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter les instructions de montage.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre Service Technique.

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Si vous observez que l'appareil est endommagé, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à distance.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Restez toujours à proximité si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures ! Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre Service Technique.

Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

Ne placez pas de récipients déformés ou instables sur les plaques et les brûleurs, pour éviter tout renversement accidentel.

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque de cuisson. Risque d'électrocution !

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Ne stockez pas et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables, ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

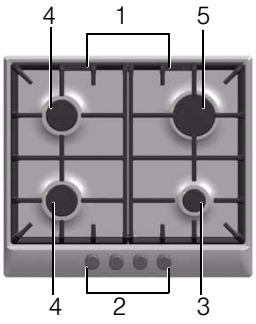
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.

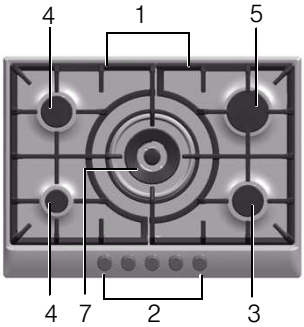
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

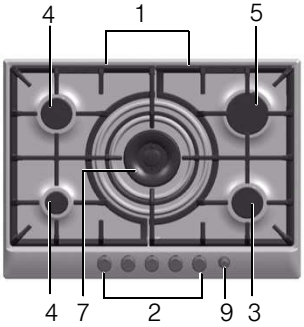
Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

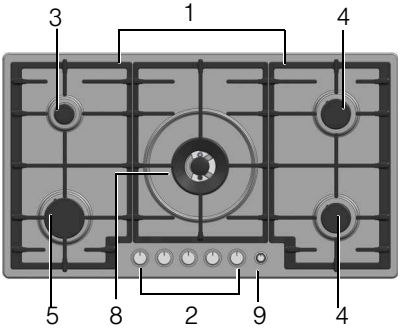
Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

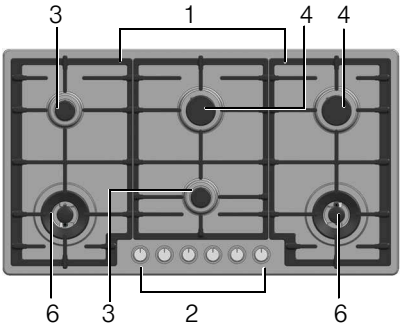
Votre nouvel appareil











1 Grilles
2 Boutons de commande
3 Brûleur auxiliaire jusqu'à 1 kW
4 Brûleur semirapide jusqu'à 1,75 kW
5 Brûleur rapide jusqu'à 3 kW
6 Brûleur wok à double flamme jusqu'à 3,3 kW
7 Brûleur wok à triple flamme jusqu'à 4 kW
8 Brûleur wok à double flamme double jusqu'à 5 kW
9 Main Switch (en option)

Brûleurs à gaz Fonctionnement

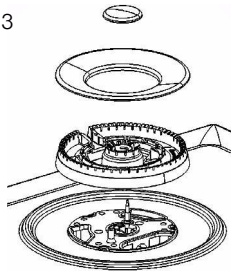
Fig. 1

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle. Fig. 1.

Fig. 2

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. Fig. 2-3.

Fig. 3



Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.

2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies).

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.

Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume (vous pouvez relâcher le bouton de commande).

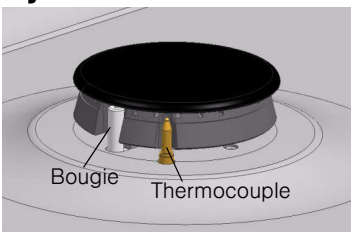
2. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position d'extinction puis répétez les

étapes. Cette fois-ci, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Attention ! Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Système de sécurité



Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour activer ce dispositif, allumez le brûleur normalement, puis maintenez le bouton de commande enfoncé fermement pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

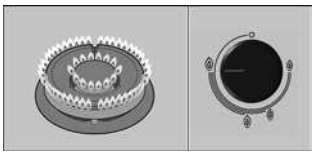
Niveaux de chauffe

Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

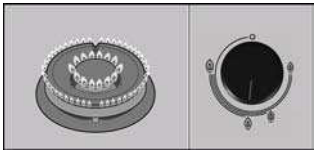
Position	O	Eteint
Flamme forte		Ouverture ou capacité maximums et allumage électrique
Flamme faible		Ouverture ou capacité minimum

Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

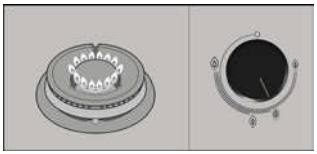
Les niveaux de chauffe possibles sont :



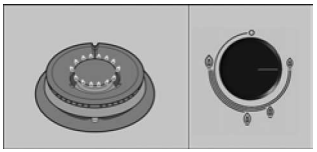
Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.

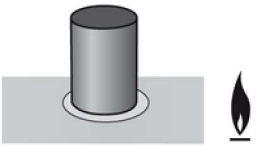


Flamme intérieure à puissance maximum.

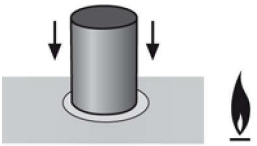


Flamme intérieure à puissance minimum.

Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch)



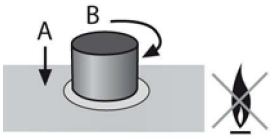
La plaque de cuisson peut disposer d'un interrupteur principal qui coupe le passage du gaz général et qui éteint tous les brûleurs en même temps. Cet interrupteur est très pratique si vous avez des enfants à la maison ou si, pour une raison, vous devez éteindre rapidement tous les brûleurs.



Pour bloquer la plaque de cuisson :

1. Appuyez sur l'interrupteur principal.

Tous les brûleurs qui sont allumés s'éteignent. La plaque de cuisson se bloque.



Pour débloquer la plaque de cuisson :

1. Placez tous les Boutons de commande sur la position d'arrêt.

2. Enfoncez et tournez l'interrupteur principal dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le passage de gaz général est ouvert.

Vous pouvez alors utiliser normalement votre plaque de cuisson.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal et ne présente aucun risque, ni un mauvais fonctionnement : elles disparaîtront peu à peu.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement à l'aide d'une petite brosse non métallique. N'oubliez pas que les bougies ne doivent pas recevoir d'impacts violents.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.

Assurez une bonne ventilation dans la cuisine :

laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique existante.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez les brûleurs et attendez au moins 1 minute avant de les rallumer.

Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur wok	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

Récipient wok

Le wok est un ustensile de cuisine originaire de Chine, c'est une espèce de poêle légère, ronde, profonde, avec des poignées et une base plane ou concave.

Dans le wok, les aliments peuvent être préparés de plusieurs manières : étuvés, frits, à feu doux, au gril, mais également à la vapeur. On peut dire que le wok fait à la fois office de poêle et de casserole, et grâce à sa forme et à sa taille, il permet de cuisiner des ingrédients assez grands.

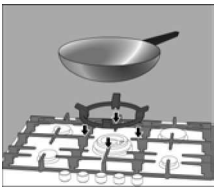
Dans le wok, la chaleur est distribuée de manière plus uniforme et douce, la chaleur intense qu'il accumule permet aux aliments de cuire en moins de temps et, en outre, il requiert moins d'huile parce qu'il s'agit de l'une des méthodes de cuisson les plus rapides et saines.

Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Accessoires

Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.

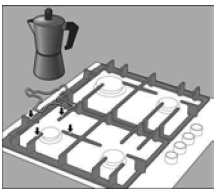
Grille supplémentaire wok
Récipient wok



Grille supplémentaire wok : à utiliser exclusivement sur les brûleurs à double et triple flamme avec des récipients à base concave.

L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Grille supplémentaire cafetière



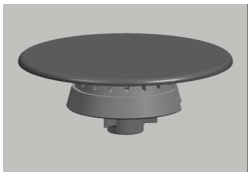
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.

Simmer Plate

Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à puissance minimum.

Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le réchaud. Placez le récipient au centre sur l'accessoire.

Simmer Cap



Ce brûleur est exclusivement destiné à une cuisson à puissance minimum. Pour l'utiliser, il est nécessaire de retirer le brûleur auxiliaire et de le remplacer par le brûleur Simmer Cap.

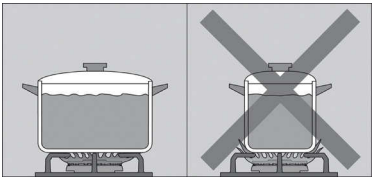
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort - Fort	Moyen	Faible
Brûleur wok	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok).	Réchauffer et maintenir au chaud : plats préparés, plats cuisinés.	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette et fritures.	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, potages, pâtes.	Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

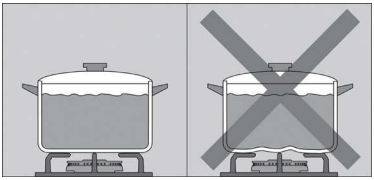
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



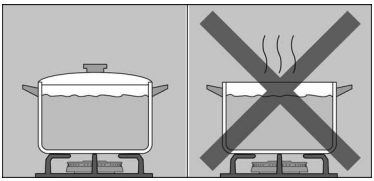
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

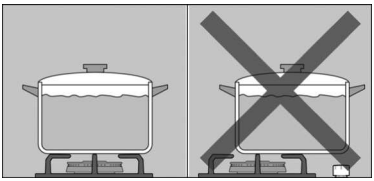


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

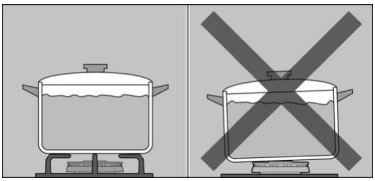


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



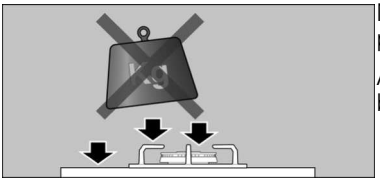
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du bandeau de commandes. Elles pourraient être endommagées en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

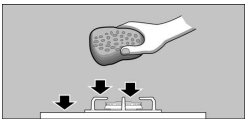


Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Assurez-vous de ce que les grilles et les clapets des brûleurs sont bien placés avant utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage



Quand l’appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l’eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

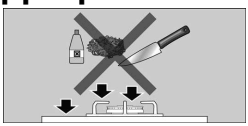
Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

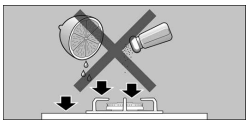
Produits inappropriés



N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n’utilisez pas de couteau, de racleur ou objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance



Nettoyez dans l'instant les liquides renversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.

Ne laissez PAS de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à double ou triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : la lèchefrite, contour des brûleurs, etc., avec le temps il arrive qu'ils se décolorent, mais ceci est normal. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable.

La nettoyant d’acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne	Fusible défectueux. Le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau général de commande si le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. Les brûleurs sont mouillés. Les couvercles du brûleur sont mal placés. L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre. Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. Vérifiez que les couvercles sont bien placés. Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées. Les rainures du brûleur sont sales.	Placez correctement les pièces. Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires. Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine	Un robinet de gaz est ouvert. Mauvais raccord de la bouteille. Fuite de gaz éventuelle.	Fermez les robinets de gaz. Vérifiez que le raccord est hermétique. Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé, afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. Les rainures du diffuseur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Nettoyez les rainures du diffuseur.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

INFORMATION TECHNIQUE

		Brûleur auxiliaire	Brûleur rapide	Brûleur semi-rapide	Brûleur à triple flamme	Brûleur à double flamme	Brûleur à double flamme double
Capacité thermique		**1,0 kW**	**3,0 kW**	**1,75 kW**	**4,0 kW**	**3,3 kW**	**4,6/5,0 kW**
Modèle	**PCP615A90V**	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**
	PCQ715A80V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715A90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715M90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCR915B91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCR915M91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCT915B91V	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**
Options de réglage		**GAZ DE VILLE G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa**					
		GPL G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Caractéristiques électriques		**110 / 240 V~ 50 / 60 Hz 0,0344 / 0,0158 A**					

REMARQUE : Ce produit fonctionne au GPL. Les capacités thermiques des brûleurs s'appliquent aux deux gaz (GPL et gaz de ville). Si vous souhaitez utiliser le produit avec du gaz de ville, contactez notre centre de service.

IMPORTANT

- Placez les grilles et les brûleurs conformément aux schémas de description du modèle.

- Laissez les zones autour de l'appareil libres de tout matériel combustible, essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.

- N'utilisez pas de réchauffeur d'air, celui-ci étant dangereux.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- OUVREZ LES FENÊTRES

- NE TOUCHEZ PAS LES INTERRUPTEURS ÉLECTRIQUES

- ÉTEIGNEZ TOUTES LES FLAMMES EN FERMANT LA SOUPAPE GÉNÉRALE D'ADMISSION

- CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT LE CENTRE DE FUITES OU VOTRE COMPAGNIE DE GAZ

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE VOTRE APPAREIL

- INSTALLEZ VOTRE APPAREIL CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'ENCASTREMENT AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER VOS MEUBLES AVEC LA TEMPÉRATURE

Environnement

BSH Electrodomésticos se soucie de l'environnement et évite de le contaminer en utilisant pour l'empaquetage du produit des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés.

L'emballage fourni a protégé votre appareil durant son transport jusqu'à votre foyer. Notre compagnie contribue à améliorer l'environnement en éliminant les matériaux d'emballage de manière consciente et, si possible, les réutiliser, permettant ainsi de générer moins de déchets et d'utiliser plus efficacement les ressources naturelles, ce qui évite l'abattage des arbres.

Les vieux appareils domestiques ne sont pas des déchets inutilisables ! Un recyclage approprié permet de produire de précieuses matières premières.

Nous comptons sur votre coopération pour trier ce matériel afin de le recycler/réutiliser, dans les zones destinées à cet effet dans votre ville. Nous vous demandons de vous renseigner auprès de votre délégation ou municipalité pour obtenir plus d'informations sur la mise au rebut appropriée de vos déchets.

Vos enfants et la nature vous en remercient !

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen. 52
Uw nieuwe apparaat 54
Branders 55
Handmatige vonkontsteking 55
Automatische vonkontsteking 55
Veiligheidssysteem 56
Een brander uitdoven 56
Vermogensstanden. 56
Hoofdschakelaar / Vergrendeling van de kookplaat (Main Switch) 57
Waarschuwingen 57
Geschikte pannen. 58
Toebehoren 59
Aanvullend rooster voor wok. Wokpan 59
Aanvullend rooster voor koffiepot 59
Simmer plate. 59
Simmer cap 59
Tips bij het bereiden 60
Waarschuwingen voor het gebruik. 61
Reiniging en onderhoud 62
Reiniging. 62
Ongeschikte producten 62
Onderhoud 62
Afwijkingen 63
Technische dienst 64
Garantievoorwaarden 64
Technische informatie 65
Milieu Bewust 66

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kunt u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Alle werkzaamheden betreffende installatie, regeling en aanpassing aan een ander gastype moeten door een geautoriseerde vakman uitgevoerd worden, waarbij de toepasbare normen en wetgeving en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappijen nageleefd worden.

Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander gastype uit te voeren.

Voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, zorg ervoor dat de installatie uitgevoerd wordt volgens de montage-instructies.

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen betreffende ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten.

Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik, het commerciële of professioneel gebruik hiervan is niet toegestaan. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal alleen geldig zijn wanneer het gebruik waarvoor het apparaat is ontworpen is nageleefd.

De ruimte waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het type gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg de montage-instructies.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoneer, indien nodig onze Technische Dienst.

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat alleen om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefoneer, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoneer onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen per ongeluk omvallen.

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de Europese norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

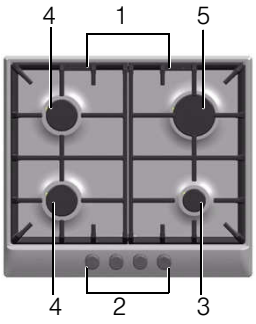
Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

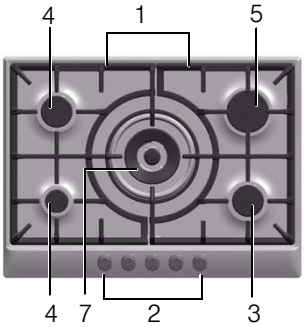
Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

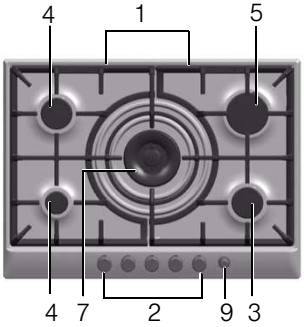
De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

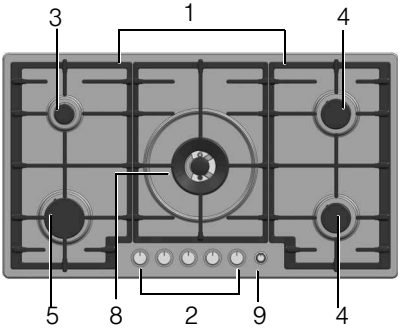
De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid indien niet voldaan wordt aan de beschikkingen van deze handleiding.

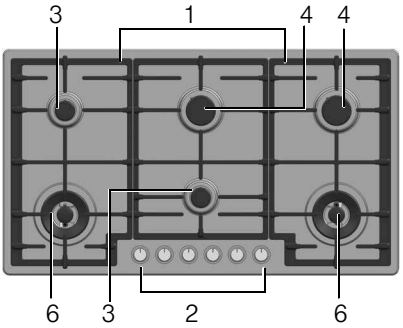
Uw nieuwe apparaat











1 Roosters
2 Knoppen
3 Hulpbrander tot 1 kW
4 Halfsnelbrander tot 1,75 kW
5 Snelbrander tot 3 kW
6 Brander met dubbele vlam tot 3,3 kW
7 Brander met driedubbele vlam tot 4 kW
8 Dualbrander met dubbele vlam tot 5 kW
9 Main Switch

Gasbranders Werking

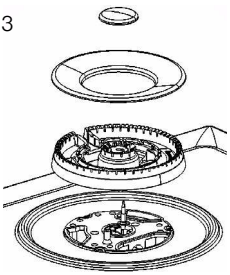
Afb. 1

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb. 1

Voor een correcte werking van het apparaat is het noodzakelijk ervoor te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb. 2-3

Afb. 2

Afb. 3



Handmatige vonkontsteking

1 Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.

2 Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

1 Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.

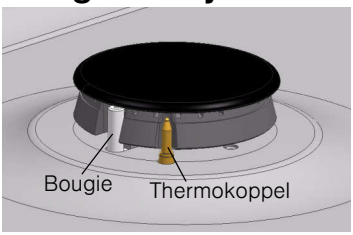
Terwijl op de knop gedrukt wordt, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan (het is niet meer nodig de knop ingedrukt te houden).

2 Draai de knop in de gewenste stand.

Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer dan 10 seconden ingedrukt).

Opgelet! Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aangaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem



Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan. Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in, zonder de knop los te laten, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden na de vlam te hebben ontstoken.

Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

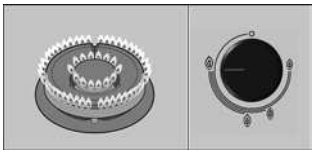
Vermogensstanden

Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

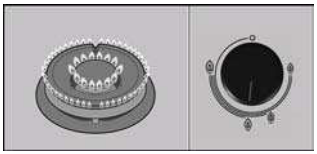
Stand	O	Knop gesloten
Grote vlam		Maximale opening of vermogen en elektrische ontsteking
Kleine vlam		Minimale opening of vermogen

In het geval van dualbranders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

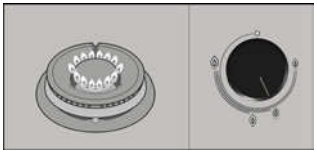
De mogelijke vermogensstanden zijn:



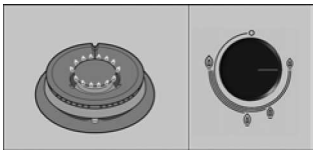
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.

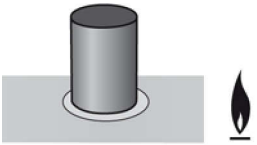


Binnenste vlam op de maximumstand.

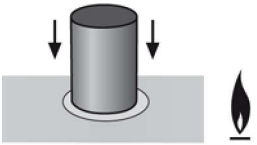


Binnenste vlam op de minimumstand.

Hoofdschakelaar / Vergrendeling van de kookplaat (Main Switch)



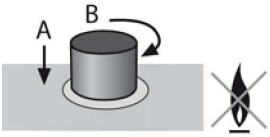
De kookplaat kan voorzien zijn van een hoofdschakelaar, die de algemene gasverdeling afsluit en alle branders gelijktijdig uitdooft. Deze schakelaar is heel praktisch wanneer er kinderen in huis zijn, of indien om een bepaalde reden snel alle branders moeten worden uitgedoofd.



Om de kookplaat te vergrendelen:

Druk op de hoofdschakelaar.

Alle branders die ingeschakeld zijn, gaan uit. De kookplaat wordt vergrendeld.



Om de kookplaat te vergrendelen:

1 Plaats alle knoppen in de uitstand.

2 Druk en draai de hoofdschakelaar rechtsom tot tegen de aanslag.

De algemene gasverdeling wordt geopend. U kan de kookplaat normaal gebruiken.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal dat u een zwakke fluittoon hoort.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat er geuren vrijkomen, dit duidt niet op een risico of op een slechte werking; de geuren zullen langzamerhand verdwijnen.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Als de bougies vies zijn werkt de ontsteking niet goed. Maak deze regelmatig zuiver met een kleine niet-metalen borstel. Houd er rekening mee dat de bougies geen hevige schokken mogen ondergaan.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, etc.

Het gebruik van een gaskookapparaat geeft warmte en vocht af in de ruimte waarin het geïnstalleerd is.

Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn:

de natuurlijke ventilatieopeningen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, zoals het openzetten van een raam of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie, voor zover aanwezig, te verhogen.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer aan proberen te steken.

Geschikte pannen

Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele of driedubbele vlam	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

Wokpan

Een wok is een uit China afkomstig kookgerei. Het is een soort lichte, ronde, diepe koekenpan met handvatten en een vlakke of holronde bodem.

In de wok, kan het voedsel op gevarieerde wijze bereid worden: gestoofd, gefrituurd, op een zacht vuurtje, op de grill, en bovendien met stoom. U zou kunnen zeggen dat de wok dienst doet als koekenpan en kookpan, en dankzij haar vorm en maat, kunnen vrij grote ingrediënten bereid worden.

In de wok wordt de warmte gelijkmatiger en zachter verdeeld, met de intense warmte die deze ophoopt kan het voedsel in minder tijd bereid worden en deze vereist

bovendien minder olie, waardoor dit een van de snelste en gezondste kookmethodes is.

Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant op.

Toebehoren

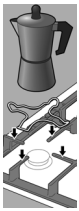
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de Technische Dienst.

Aanvullend rooster voor wok - Wokpan

Aanvullend rooster voor wok: uitsluitend te gebruiken op branders met dubbele en driedubbele vlam met pannen met holronde bodem.

Het gebruik van deze pannen kan een zekere tijdelijke vervorming in de druippan veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Aanvullend rooster voor koffiepot



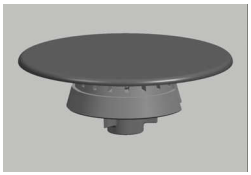
Uitsluitend te gebruiken op de hulpbrander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.

Simmer plate

Dit toebehoren is ontworpen om het warmteniveau in de minimumstand te verlagen.

Plaats het toebehoren rechtstreeks op het rooster met de conussen naar boven, nooit rechtstreeks op de brander. Plaats de pan op het midden van het toebehoren.

Simmer cap



Brander die uitsluitend bedoeld is voor het koken op de laagste stand. Voor het gebruik hiervan, moet de hulpbrander verwijderd worden en vervangen worden door de Simmer Cap brander.

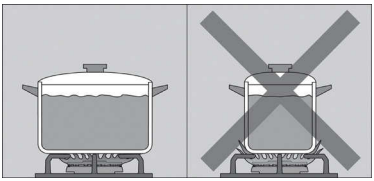
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig Hevig	Middelhoog	Zacht
Brander met dubbele of driedubbele vlam	Koken, aan de kook brengen, braden, goudbruin bakken, paella's, Aziatisch voedsel (wok).	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, omelet, frituren.	Rijst, bechamel, ragout.	Stomen: vis, groenten.
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pastagerechten.	Opwarmen en warm houden: gekookte gerechten en verfijnde stoofgerechten bereiden.	
Hulpbrander	Koken: stoofschotels, rijstepap, karamel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine.

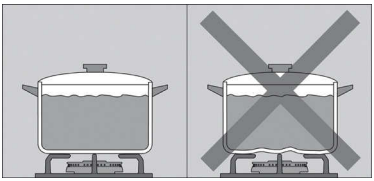
Waarschuwingen voor het gebruik.

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade aan de pannen te vermijden:



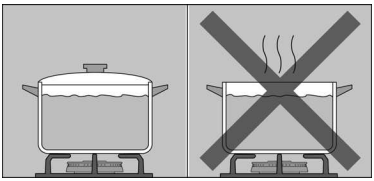
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

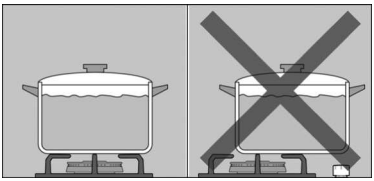


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

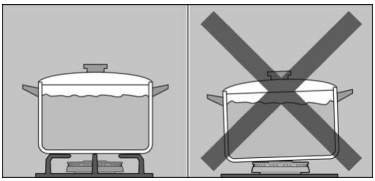


Kook altijd met het deksel op de pan en zorg ervoor dat deze goed geplaatst is. Op die manier wordt geen energie verspild.



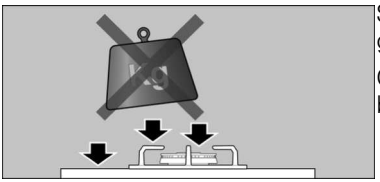
Plaats de pan op het midden van de brander zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

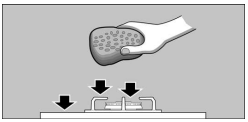


Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats te zware gewichten hierop.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.

Reiniging en onderhoud

Reiniging



Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijk te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

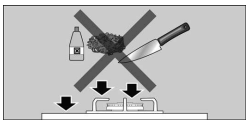
Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de vlamverdeler.

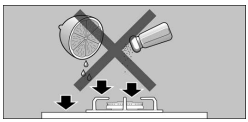
Ongeschikte producten



Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Onderhoud



Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, zo bespaart u onnodige inspanningen.

Zorg ervoor dat er geen zure vloeistoffen (citroensap, azijn, etc.) op de kookplaat komen.

Vanwege de hoge temperatuur kunnen de brander met dubbele of driedubbele vlam en de roestvrij stalen zones (vetpot, omtrek van de branders, etc.) van kleur veranderen. Dit is normaal. Reinig ze na elk gebruik en met een geschikt product voor roestvrij staal.

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Afwijkingen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Houd rekening met onderstaande tips voordat u de Technische Dienst telefoneert:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect	Defecte zekering. De automaat of differentiaal is gesmolten.	In de zekeringkast controleren of de zekering stuk is en deze vervangen. In het algemeen schakelbord controleren of de automaat of differentiaal gesmolten is.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich voedings- of reinigingsresten bevinden tussen de bougies en de branders. De branders zijn nat. De branderdeksels zijn niet juist geplaatst. Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	De ruimte tussen de bougies en de brander moet schoon zijn. De branderdeksels zorgvuldig drogen. Controleren dat de deksels juist geplaatst zijn. Neem contact op met de installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst. De gleuven van de brander zijn vuil.	De delen correct plaatsen. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met de tussenliggende kranen. Indien het gas komt uit een gasfles, controleren dat deze niet leeg is.	De mogelijke tussenliggende kranen openen. De gasfles vervangen.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open. De gasfles is niet goed aangesloten. Mogelijk gaslek.	De kranen sluiten. Controleer of de aansluiting perfect is. Sluit de gaskraan, lucht de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatie-technicus die bevoegd is voor het controleren en certificeren van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er geen gaslek in de installatie of in het apparaat is.
De veiligheidskleppen van een brander werken niet.	De knop is onvoldoende tijd ingedrukt. De gleuven van de brander zijn vuil.	Na het ontvlammen van de brander, de knop nog enkele seconden ingedrukt houden. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen bij onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

TECHNISCHE INFORMATIE

		Hulp-brander	Snel-brander	Halfsnel-brander	Brander driedubbele vlam	Brander dubbele vlam	Dualbrander dubbele vlam
Thermisch vermogen		**1,0 kW**	**3,0 kW**	**1,75 kW**	**4,0 kW**	**3,3 kW**	**4,6/5,0 kW**
Model	**PCP615A90V**	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**
	PCQ715A80V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715A90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCQ715M90V	**1**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**
	PCR915B91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCR915M91V	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**
	PCT915B91V	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**
Afstelmogelijkheden		**AARDGAS G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa**					
		VLOEIBAAR PETROLEUMGAS G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Elektrische eigenschappen		**110 / 240 V~ 50 / 60 Hz 0,0344 / 0,0158 A**					

LET OP: Dit product werkt op vloeibaar petroleumgas. De thermische capaciteit van de branders is geschikt voor beide gastypes (zowel vloeibaar petroleumgas als aardgas). Als u het product wilt gebruiken met aardgas, neem dan contact op met ons servicecenter.

BELANGRIJK

- Plaats de roosters en de branders zoals aangegeven staat in de schema's waarop het model wordt beschreven.

- Houd het gebied rond het apparaat vrij van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

- Niet als verwarming gebruiken, dat is gevaarlijk.

VOOR UW VEILIGHEID

ALS U GAS RUIKT:

- OPEN ALLE RAMEN

- RAAK DE ELEKTRISCHE SCHAKELAARS NIET AAN

- DOOF DE VLAMMEN DOOR DE HOOFD DOORLAATKLEP TE SLUITEN

- BEL DIRECT UW GASLEVERANCIER OF HET CENTRALE NUMMER VOOR GASLEKKEN

VOOR UW VEILIGHEID

- BEWAAR GEEN BENZINE OF ANDERE BRANDBARE VLOEISTOFFEN IN DE NABIJHEID VAN UW APPARAAT

- INSTALLEER HET PRODUCT VOLGENS DE GEBRUIKSAANWIJZING OM ZO WARMTESCHADE AAN UW MEUBELS TE VOORKOMEN

Milieu Bewust

BSH Home Appliances draagt zorg voor het milieu en voorkomt verontreiniging door het gebruik van recyclebaar materiaal of hergebruikbaar materiaal voor de verpakking van het product. .

Deze verpakking heeft uw nieuwe apparatuur tijdens het transport naar uw huis beschermd. Draag bij aan een beter milieu door het verpakkingsmateriaal op een bewuste manier weg te werpen, probeer het te recyclen, hierdoor zorgt u voor minder afval en wordt het verbruik van natuurlijke hulpbronnen verminderd waardoor ontbossing wordt tegengegaan.

Verouderde huishoudapparaten zijn geen waardeloos afval!Bewuste recycling kan waardevolle grondstoffen genereren.

Wij rekenen op uw medewerking bij het indienen van dit materiaal voor recycling of hergebruik bij de aangewezen instanties binnen uw gemeenschap. Wij vragen u in contact te treden met uw gemeente om meer informatie te verkrijgen over hoe u uw afval het beste kunt recyclen.

Uw kinderen en het milieu zullen u dankbaar zijn!